



BaGAV

Banca del Germoplasma
Autoctono Vegetale del F.V.G.

Premiato l'olio extravergine ottenuto dalle varietà friulane di olivo

L'Associazione "Pandolea - Donne dell'olio", in collaborazione con Gambero Rosso e Re.N.Is.A., Rete Nazionale degli Istituti Agrari, da alcuni anni organizza il Concorso nazionale "Diploma d'Argento" dedicato agli oli extravergini di oliva prodotti dagli Istituti Agrari di tutta Italia; in particolare, si punta alla sensibilizzazione degli studenti verso questo prezioso alimento e prodotto agricolo, ma anche al recupero e alla valorizzazione degli oliveti presenti nei terreni degli Istituti siti nelle diverse regioni italiane.

L'ultima edizione del Concorso (con premiazione a Roma nell'aprile 2019), riguardante la campagna olearia 2018, ha visto al primo posto assoluto l'olio prodotto nei campi e spremuto nel frantoio dell'Istituto Tecnico Agrario Statale "Paolino d'Aquileia" di Cividale del Friuli; al secondo e terzo gradino del podio si sono piazzati due Istituti della Toscana.

L'olio dell'ITAS di Cividale è risultato molto fruttato e caratterizzato da profumazione intensa e da bassissima acidità, con una gradevolezza del tutto particolare. Esso deriva da un blend realizzato con le drupe di diverse varietà friulane, coltivate nel campo catalogo dell'Istituto, realizzato, negli anni '90 del secolo scorso, con materiale fornito dall'ERSA del FVG.

Occorre rammentare che anche nell'edizione dello scorso anno l'olio extravergine dell'ITAS di Cividale era salito sul podio, classificandosi al terzo posto.

L'olio extravergine prodotto in Friuli Venezia Giulia, pertanto, ha elevate potenzialità qualitative, in particolare se le olive derivano da vecchie varietà locali sfuggite alle gelate del famigerato rigido inverno fra il 1928 e il 1929.

Anche presso l'azienda agraria sperimentale universitaria "Antonio Servadei", dell'Università di Udine, in un campo catalogo sono allevati olivi appartenenti a vecchie varietà della regione (10 accessioni), fra le quali Bianchera (o Belica) e Carbona, i cui frutti sono inclusi nel blend dell'olio extravergine di oliva "Tergeste DOP", prodotto nel solo territorio della provincia di Trieste. Proprio su alcune di queste varietà sono tra l'altro in corso, da parte dei ricercatori dell'Università di Udine, studi su impollinazione e fecondazione, per mettere in luce eventuali meccanismi di incompatibilità genetica; i

risultati di tali studi andranno tenuti in considerazione al momento dell'impianto di un nuovo oliveto con cv friulane, utilizzando anche cv impollinatrici.



Campo catalogo *ex situ* di accessioni friulane di olivo presso l'azienda Servadei.

12 aprile 2019

BaGAV, Università di Udine